



Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

St-Émilion bio avec une grande communauté de fans

Beschreibung:

Comparé à de nombreux autres viticulteurs, Stephan von Neipperg a été épargné par les effets trop néfastes des caprices de la météo et a pu bien maîtriser la récolte grâce à un travail de viticulture très élaboré. Au Château Canon-La-Gaffelière, la cuvée du millésime 2024 est composée de 43% de merlot, 43% de cabernet franc et 14% de cabernet sauvignon, le tout élevé à 30% en barriques neuves. Le résultat est un Saint Émilion expressif pour les amateurs de vins de Bordeaux finement équilibrés - avec une finesse remarquable et un excellent potentiel de garde. Un bouquet floral et fruité envoûtant, un palais complexe à la texture soyeuse et à la race vibrante, une finale finement aromatique et concentrée.

Degustationsnotiz:

Un bouquet floral et mutin de violette enivrante et d'iris envoûtant, de fraise des bois et de jus d'airelle. Une bouche élégante, mûre et finement concentrée à la texture soyeuse, aux tannins structurants et à la corpulence modérée. Une finale harmonieuse dévoilant de délicates saveurs de cassis, une pointe d'estragon et une fine note salée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 93-95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.